

NOTA DE PRENSA

El sumiller Alberto Ruffoni se corona como el primer Spanish Wine Master

Alberto Ruffoni se viste con la chaqueta de Spanish Wine Master tras demostrar sus conocimientos sobre el vino español y sus habilidades de cata.

Además del título, el ganador ha recibido un premio en metálico de 8.000€ y uno experiencial: elaborar su propio vino de la añada 2023 en Bodegas Ramón Bilbao en Haro, de la mano de sus enólogos, Rodolfo Bastida y Rosana Lisa.



Foto: Alberto Ruffoni, ganador Spanish Wine Master

Haro, 27 de junio de 2023. La primera edición de la competición *Spanish Wine Master*, impulsada por Bodegas Ramón Bilbao, ya tiene ganador: el sumiller y consultor Alberto Ruffoni se llevó el título en la competida final celebrada ayer por la noche en Platea Madrid. Frente a un jurado de excepción compuesto por los *Master of Wine* Sarah Jane Evans y Pedro Ballesteros, y los enólogos de Ramón Bilbao, Rodolfo Bastida y Rosana Lisa, diez finalistas de alto nivel se enfrentaron a tres pruebas de conocimiento y cata en torno a una selección de vinos españoles.

Alberto Ruffoni se puso ayer la chaqueta de Spanish Wine Master, la competición organizada por la Spanish Wine Academy de Ramón Bilbao, coronándose así como la persona que más sabe de vino español de España. El sumiller, ganador en 2022 de la Cata por Parejas de Vila Viniteca y que desarrolla proyectos de comunicación, formación y consultoría vinculados al vino, conquistó al jurado gracias a sus conocimientos sobre vino español, su capacidad para identificar los 6 vinos de la prueba práctica y su habilidad para comunicar el vino. Antes de llegar a la final junto a los 10 mejores clasificados de esta competición, y convertirse en el primer *Spanish Wine Master* de España, Ruffoni tuvo que superar una primera etapa teórica, frente a más de 1.100 aspirantes, y una segunda etapa teórico-práctica, donde consiguió ser uno de los 10 mejores clasificados de un grupo de 50 semifinalistas.



Foto: Un instante durante la prueba de identificación de suelos, en la Gran Final de Spanish Wine Master (26/6/2023).



Foto: Pedro Ballesteros, Rodolfo Bastida, Fernando Mayoral, Alberto Ruffoni, Peter Arijs, Sarah Jane Evans, Rosana Lisa, al acabar la GRan Final de Spanish Wine Master (26/6/2023)

“Estoy encantado, muy orgulloso de haber competido con compañeros tan potentes. Estoy orgulloso del resultado, por supuesto, y sobre todo muy agradecido a la organización, porque no es fácil de hacer. Un concurso con tres fases, con otras tres en la final... es complejo. Ha sido un concurso con pruebas difíciles, otras más accesibles... Encantado de lo bien que ha salido”, ha expresado el primer Spanish Wine Master.

El ganador no solo se ha hecho con el título, sino que ha recibido un premio en metálico de 8.000€, y tendrá la oportunidad de elaborar un vino propio de la añada 2023 en Bodegas Ramón Bilbao, con una producción de 500 botellas, cuyos beneficios de las ventas tendrán una finalidad social a convenir. Ruffoni tiene una idea de lo que quiere hacer con este premio: “Me apetecería hacer un blanco, un rosado de guarda o un tinto jugoso juguetón. Son pocas botellas y creo que hay que hacer algo creativo, un juguetito”.

El podio lo completaron Fernando Mayoral, sumiller del restaurante burgalés El Rincón de España, además de dos veces campeón del concurso Mejor Sumiller de Castilla y León y tercero en el campeonato de España de Mejor Sumiller, que quedó en segundo lugar, con un premio de 2.000€. Y Peter Arijs, responsable de formación y proyectos globales en el Consejo Regulador de la DO Rioja desde 2022, que quedó en tercera posición, recibiendo un lote de vinos por valor de 750 €.

Los 10 finalistas de Spanish Wine Master

El perfil de los finalistas era diverso, pero todos comparten su pasión por el vino, que desarrollan en mayor o menor medida en sus respectivos trabajos. Junto a Ruffoni, Mayoral y Arijs, participaron en la final: Ilia Kirilin, Garnacha Man en Instagram, sumiller y comunicador del vino; Arturo Garre, Formador homologado de CAVA y de Montilla-Moriles, socio de la AMS (Asociación Madrileña de

Sumilleres) es miembro de jurado de concursos como los premios Baco de Vinos jóvenes, el concurso internacional Bacchus, y concursos de Quesos del MAPA y Gourmet.; Rafel Sabadí, propietario del bar-a-vins Uain, además de Campeón y Subcampeón del Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas en 2008 y 2016 respectivamente; Jorge de las Heras, propietario de la bodega Montelaguna; Matthew Wheeler, Highest Honours en el programa Spanish Wine Scholar y Sommelier para Restaurante y Beach Club Gammarus en Cala Canyelles.; Xavier Roig, propietario de Cal Feru, además de finalista en el concurso “Mejor Sommelier de España en Cava” organizado por el Consejo Regulador del Cava (2013-2015); y Javier Fuster Ibáñez, supervisor en LAVINIA tienda de Madrid y miembro del Comité de cata de la Guía Vinos Gourmets.

La gran final de finales de *Spanish Wine Master*

La primera edición de *Spanish Wine Master*, que se celebra este 2023, está desarrollándose de forma paralela en otros tres países donde Ramón Bilbao tiene presencia y donde han competido 400 concursantes. Así, sus respectivas finales serán el 3 de julio en Reino Unido, el 5 de julio en Colombia y el 18 de julio en la República Dominicana. Por tanto, en 2024 está previsto que se realice la gran final de finales que enfrentará a Alberto Ruffoni con el resto de finalistas de cada uno de los países participantes.

Sobre *Spanish Wine Academy*

Spanish Wine Master es una iniciativa de *Spanish Wine Academy*, la plataforma de formación desarrollada por Ramón Bilbao para fomentar, difundir y aportar valor al conocimiento y consumo de vino español. Se trata de un programa que tiene como objetivo educar sobre cultura enológica a nivel consumidor y experto, mostrando la calidad y la diversidad de los vinos españoles, de una forma global y transversal a través de diferentes propuestas, tanto en España como a nivel internacional. Desde su creación, en 2018, ha realizado formaciones en más de 10 países, llegando a más de 5.000 profesionales del vino.

Sobre Ramón Bilbao

Ramón Bilbao fue fundada en Haro en 1924 y lleva el nombre de un pionero, Ramón Bilbao Murga, quien desde finales del siglo XIX se había dedicado a la venta de vinos en la calle de Las Cuevas. La bodega ha mantenido su tradición, transmitiéndola de generación en generación, y hoy continúa su actividad como parte de la empresa familiar Diego Zamora, de la que empezó a formar parte en 1999. Hoy en día, Ramón Bilbao es un referente enológico en el mundo, con éxito entre la crítica especializada y líder de ventas en la hostelería de nuestro país. Su espíritu inconformista aúna innovación y mirada al *terroir* para elaborar vinos que hablan del entorno en el que se elaboran, al tiempo que resulten apetecibles para el consumidor independientemente de su conocimiento. Actualmente, Ramón Bilbao cuenta con las bodegas que llevan este nombre en Rioja y Rueda, además de integrar una bodega boutique completamente volcada en la elaboración de vinos de finca, Lalomba. Ramón Bilbao ha sido escogida durante cinco años consecutivos una de las 50 marcas de vino más admiradas del mundo según la publicación *Drinks International*.

Para más información:

Susana Molina
662 37 55 74
susana@mahala.es